

# 美國産 수입 쇠고기 O-157대장균 비상

시중에 유통되고 있는 미국산 수입쇠고기에서 O-157대장균이 검출되어 한·미간 무역마찰이 일고있다. 문제된 병원성 대장균 O-157은 소·돼지 등의 내장에 서식하는 균으로 82년 미국에서 처음 발견됐다. 이번 O-157사건은 수입병원체와의 싸움의 시작에 불과하다. 앞으로 당국은 검역체계를 강화하는 등 적극적인 대처가 시급하다.

미국과 일본 등지에서 집단식중독을 일으켜 큰 사회적인 문제가 됐던 O-157대장균이 지난 9월 미국에서 수입된 쇠고기에서 발견된 이후 그 파문이 날로 확산되고 있다. 농림부 국립동물검역소는 지난 9월 26일 미국 네브래스카주로부터 수입된 쇠고기에서 「O-157 : H7」이 검출되었다고 발표했다.

우리나라에 수입된 문제의 네브래스카산 쇠고기에서 O-157이 발견된 것은 미국 농무부 식품안전검사소가 네브래스카주 허드슨 푸드사가 생산한 햄버거용 쇠고기에 O-157균이 오염되었을 가능성이 많다는 통보에 따른 것이었는데 농림부 국립동물검역소는 통보를 받고도 인력부족 때문에 무려 20

여일이나 지체한 끝에 결과를 발표함으로써 O-157에 감염된 쇠고기가 시장에 유통되었을 가능성이 높다는 사실이 뒤늦게 밝혀졌기 때문이다.

## O-157대장균 82년 첫 발견

우리나라에 들어온 미국산 쇠고기는 지난해 7만7천2백87톤으로 전체 수입 쇠고기의 50% 수준이었고 올 들어서는 6월말 현재 4만천8백80톤을 들여와 전체 수입량의 56.5%를 차지했다. 미국으로부터 이같이 많은 양의 쇠고기를 들여오고 있는데 이들에서 문제의 O-157이 검출된 것이다.

농림부는 지난 10월 2일부터 통관보류 방식으로 네브래스카주

IBP사 도축장 245C에서 생산된 쇠고기에 대해 수입을 중지키로 했지만 서울 삼성의료원이 지난 9월 27일 「O-157 : H7」에 감염될 경우 전형적으로 나타나는 ‘용혈성(溶血性)요독증후군’ 환자가 입원 치료중이라 밝힘으로써 국민들을 한층 불안케 했다.

이 때문에 시장과 백화점, 슈퍼마켓 등 유통업체는 물론 패스트푸드점과 패밀리레스토랑 등 서구식 외식업소들은 매출이 급격히 줄어들었고 소비자들의 거부반응이 갈수록 거세지고 한우고기 판매마저 줄어들고 있어 대책마련이 시급한 실정이다.

병원성 대장균 O-157은 소·돼지 등의 내장에 서식하는 균으로 82년 미국에서 처음 발견됐다. O-157은 4월에서 10월까지 주로 발생하고 있는데 소·돼지 등 가축의 도축장과정에서 오염된 내장에 있던 균이 식육에 옮겨져 전파된다.

발병되면 초기 복통과 발열, 피쉬인 설사 등의 증세가 나타나나 대부분은 6~8일뒤 자연 치유되기 마련이다. 그러나 이중 5% 정도는 적혈구가 파괴되고 소변을 제대로 보지 못하는 용혈성 요독증이라는 합병증으로 발전한다. 용혈성요독증은 1~10세 어린이에게 잘 걸리는데 신장기능이 떨어지고 뇌장애를 일으켜 심하면 사망하기까지 한다. 치사율은 최고 10%로 높은 편은 아니지만 병이 낫더라도 10~30%에서 신장기능에 문제를 일으켜 만성신부전증으로 발전하기도 한다.

## 일본선 지난해 14명 사망

일본에서는 지난해 O-157감염으로 만2천명의 환자가 발생해서 이중 14명이 생명을 잃었고 올 들어서도 6백68명이 감염돼 2명이 사망했다. 지난해 여름 오사카(大阪)부 사카이(堺)시에서 첫 환자가 발생한 후 불붙듯이 번진 O-157감염사태는 청결에 대한 일본의 자존심을 여지없이 깨뜨려 버렸다.

일본 정부와 지방자치단체는 지난해의 악몽을 되풀이하지 않기 위해 올해 총력을 기울이고 있다. 이들은 지난해 집단식중독은 보육원 등 주로 집단급식이 이루어지는 곳에서 발생한 것에 주목, 이들 지역에 대한 대책을 철저히 하는 한편 가정에서의 감염 가능성에 대해서도 대비를 했다.

그러나 일본은 이같은 적극적인 대응 태세를 갖추고 애썼지만 O-157이 올해에도 봄부터 말뚱을 부렸다. 지난 3월에만 37명의 감염 환자가 발생해 관계당국을 긴장시켰는데 지난 6월까지 전국적으로 6백68명이 감염되어 이중 2명이 생명을 잃었다.

미국에서는 올해 햄버거용 쇠고기에서 이 균이 검출돼 햄버거 매출이 급감하는 등 큰 사회적인 물의를 일으켰다. 미국은 지난 8월 21일 육가공업체인 허드슨사 네브래스카 공장에서 생산된 2천5백만 파운드의 햄버거용의 쇠고기를 전량 회수하는 조치를 취했다. 6월 중순부터 한달 사이에 네브래스카주와 인근 콜로라도주 등 미국 중

부지역에서 허드슨사 생산 쇠고기와 관련된 17건의 식중독 사례가 발견됐기 때문이었다.

허드슨사는 이로 해서 공장 문을 닫았고 허드슨사 제품을 납품받았던 버거킹·보스턴마켓·월마트·세이프웨이 등 대형 음식점과 슈퍼마켓 체인들은 엄청난 타격을 받았다. 또 이 사건으로 햄버거 없이는 하루도 살 수 없다는 미국인들이 햄버거를 꺼리고 햄버거 조리기에 사용되는 온도계가 등장하는 등 전 사회적인 노이로제 현상이 나타날 정도였다.

그러나 O-157은 섭씨 65도 이상의 열을 가하면 모두 사멸한다. O-157의 감염은 대개 고기를 날로 먹든가 덜 익혀 먹을 때 문제가 된다. 또 조리과정에서 그릇과 도마 같은 곳을 통해 옮겨가기도 한다. 따라서 O-157의 감염을 막으려면 무엇보다도 날 고기를 먹지 않는 것이 좋다. 특히 소나 돼지의 간, 처념 등 내장을 날로 먹지 말아야 한다. 날 고기를 담은 그릇과 조리대를 통해 O-157균이 옮겨질 수 있으므로 조리기에 사용한 그릇과 도마를 끓는 물로 소독하는 것이 좋다. 또 평소에 손을 깨끗이 씻는 등 개인 위생에 각별한 주의를 해야한다. 다시 말해서 O-157의 감염을 막으려면 무엇보다도 감염된 쇠고기의 유통을 막는 일이 중요하지만 이는 생산되는 모든 고기에 대해서 일일이 검사를 할 수 없는 것이 현실인 만큼 평상시에 고기를 조리할 때 위생적으로 다루는 일이 중요하다.

## 검역체계강화 철저 대비를

문제는 시장개방에 따라 밀려들 수입 농축산물과 함께 각종 병원성균에 오염된 유해식품이 유통될 가능성이 어느 때보다 커졌다는데 있다. 우리나라는 지난 7월1일부터 쌀과 쇠고기를 제외한 모든 농축산물시장을 개방했다. 쇠고기도 2001년부터 시장이 완전히 자유화된다.

따라서 이같은 자유화추세에 맞게 우리의 검역시스템을 갖추는 일이 시급하다. 이번 O-157사태로 드러난 것이지만 우리의 수입 농축산물에 대한 검역체계는 너무나 허술하다.

현재 동물검역소는 서울을 비롯해서 부산과 인천 등 5개 지소와 8개 출장소가 있고 부산지소에서 전국 물량의 60%를 검역하고 있는데 총 직원 2백37명이고 이중 검역을 맡은 수의사는 백55명에 불과한 실정이다. 부산의 경우 견본검사를 담당하는 직원은 11명에 불과한데다 수입되는 쇠고기만해도 한해 4만톤이 넘고 있다. 따라서 선별검역도 제대로 하지 못하는 형편이다.

검역체계의 강화가 필요하다. 우선 검역담당관의 수를 대폭 늘려야 한다. 그리고 검역관련장비를 현대화하고 요원을 정예화해야 한다. O-157사건은 수입병원체와의 싸움의 시작에 불과하다. 당국은 물론 국민 모두가 이에 대해 적극 대처해 나가야 할 것이다. (ST)

〈光〉